



2023年 3月2日

No.23

大豆の種まきをしました！！

昨年の7月26日、豊能町の特産物である“山口納豆”の社長、山口さんが来てくださいました。納豆が大豆からできていることを知っていたくま組。でも、大豆は何からできているでしょう…？という質問には、「そらまめ？」「エンドウ豆？」と考えを巡らせていました。最後には、「枝豆？」と答えが出ました！枝豆が生長すると、大豆になります。

種は、黒・白・赤の3種類！

種は、植えてから1週間くらいで芽が出てくるから、よく様子を見てあげてね。

指の第2関節まで、土にさして穴をあけるよ。

種にある目が下側を向くように、そっと穴に入れてね。すると芽が出てきやすいよ。優しく土をかぶせたら、最後はたっぷりお水をあげてね！



種の植え方を教えてもらって、早速プランターへ。

「何色の種にしよう？」「赤を2つと黒を3つにしようかな！」と1人5粒ずつになるよう、組み合わせも自分で選びました。教えてもらったことを思い出しながら、「これくらい？」

「大豆の芽ってここかな？」と友だちと相談しながら楽しく植

えられました。

水やりは、近くからそ〜っとかけていましたよ。水をあげすぎると大豆がおぼれてしまうことも発見していました。

数日後…「あっ！！芽が出てきてる！！」と気付いた子どもたち。よく見ると、大豆の形をしていました！！

どんどん大きくなって、おいしい納豆がたくさん食べられますように☆



種を植えて、約半年後！！

山口納豆の工場見学に行ってきました！！

昨年の11月にみんなで収穫し、乾燥させておいた大豆を持って、2月28日に、いざ、山口納豆へ出発！
納豆にして届けてくれるそうで、食べるのが楽しみです♪

納豆は **1日目：水の中、2日目：暖かい部屋、3日目：冷たい部屋** の3日で出来上がるそうです！



エプロンに着替えて工場に入ると、大きな釜がありました。1つになんと120キロも入るそうです！みんな6人分くらいかな、と聞いて驚いていましたよ。洗った大豆をここで煮て、出てきたホカホカ大豆に納豆菌をかけて混ぜます。



納豆菌はじょうろみたいな
ここに入ってるよ！



機械から同じ量ずつパックに入れられていく様子も見ましたよ。レールの上を流れながら封をされるのも、見ていて面白かったです。

ゴミが入っていないかチェックする機械を通り過ぎると、納豆菌を増やすため、温かい部屋へ。納豆菌にとって一番好きな温度である40度前後で1日を過ごします。みんなも入ってみて、納豆の状態も見せてもらいました。

この時はまだネバネバではなかったのですが…。



冷たい部屋に入って納豆を見てみると、ネバネバに！！これ以上納豆菌が増えない(増えすぎると舌触りや味が悪くなる)ように冷やすそうです。

最後には、『煮たてホカホカ大豆の納豆菌かけ』の試食もさせてもらいましたよ！豊能町産の大豆だということで、とってもおいしかったです☆

質疑応答タイムでは、“身近なフシギ”にたくさん触れてきたくま組、どんどん疑問が湧き出て山口さんを質問攻めにしていました。
折角なのでいくつか紹介しますね！

Q.「なんで昔はわらで作ってたのにパックになったの？」

→A.「わらとパック、どっちに入ってるのが食べやすい？」

Q.「なんでおうちでは作らなくなったの？」

→A.「納豆菌が好きな温度は、他の菌も好きだから、お家で作るとおなか痛くなったりするよ。」

Q.「納豆菌はどうやって作ってるの？」

→A.「稲藁のなかに入っているのを取り出しているんだよ」

納豆についてわかりやすく丁寧に教えてもらい、ふたば園に帰ってくると早速他のクラスの先生や友だちにも話していましたよ！

